Christmann & Kauffmann

Cuvée No. 205, Sekt Brut Nature L22

750 ml

Deutschland, Pfalz

Sekt

9912015230

Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Nicht zu kalt aus großen Schaumweingläsern genießen!

Spargel Tempura mit Kombu-Dashi-Shiitake Dipp (vegetarisch)

Gillardeau Austern

Poularde mit leichter Jus von schwarzem Trüffel und Selleriepüree

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 21.05.2026

Info zum Sekt:

Die Cuvée besteht aus 40% Pinot Noir und je 30% Chardonnay und Weißburgunder, gewachsen auf Kalk und Buntsandstein in Gimmeldingen, Mußbach und Ruppertsberg.

Alte Reben aus den 80ernd werden durch jüngere Pflanzungen aus 2018 ergänzt.

Der Grundwein wurde spontan im Holzfass vergoren.

Der Rohsekt wurde im Mai 2023 gefüllt, verblieb 30 Monate auf der Hefe, degorgiert wurde im November 2025.

Es erfolgte keinerlei Dosage.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes Goldgelb mit silbrigen Reflexen/feines Mousseux.

Nase:

Der Cuvée No 205 Brut Nature macht bereits im Duft eine Ansage, er wirkt sehr präzise, salzig; mineralisch. Kalk und Feuerstein prägen den Auftakt, deutlich Zitrus wird ergänzt von etwas heller und gelber Frucht, wie Quitte, Mirabelle und Apfelschale. Untermalt ist das Ganzevon deutlichen hefigen Aromen, die an Brioche und frischgebackenes Baguette denken lassen, dezent treten auch feine Mandel und Haselnussnoten hinzu.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt ist es genau diese Feinheit, Eleganz und belebende Frische der belebenden und feinen Kohlensäure, die fasziniert. Knochentrocken kommt er wunderbar ohne jegliche Dosage aus und wirkt dabei zugleich cremig und charmant. Ein Sekt mit Druck und Substanz, der den Gaumen fesselt. Fantastischer Apéritif und Essensbegleiter! Bravo Sophie und Mathieu!